

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine con crema pasticcera

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando sei alla ricerca di un **dolce goloso** che ti faccia fare **bella figura** ma che non ti faccia spendere una cifra astronomica, prova a cucinare le **sfogliatine con crema pasticcera**! Questa ricetta la realizzi tranquillamente con un **rotolo di pasta sfoglia già pronto**, e della **crema pasticcera** che cucinerai con le tue mani. Deliziosi involucri di **pasta sfoglia friabile** aspettano solo di essere riempiti di **golosa crema** e decorati con **colorati e saporiti frutti di bosco**, freschi o surgelati.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico e cucina anche tu le golose **sfogliatine con crema pasticcera** per le tue **cene o buffet** in casa.

Se ti piacciono i **dolcetti finger food**, ecco altre

ricette che potrebbero piacerti:

[Bon bon di castagne](#)

[Cannoli con crema al mascarpone](#)

[Mandorle pralinate](#)

[Pina colada cupcake](#)

[Baci di dama](#)

INGREDIENTI PER LA CREMA

PASTICCERA:

TUORLI D'UOVO 4

ZUCCHERO 80 gr

LATTE INTERO 500 ml

MAIZENA 40 gr

SCORZA DI LIMONE un pezzetto -

INGREDIENTI PER LE SFOGIATINE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

ALBUME D'UOVO 1

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

FRUTTI DI BOSCO MISTI 200 gr

ZUCCHERO A VELO a piacere -

PREPARAZIONE DELLA CREMA PASTICCERA

- 1 Ecco come preparare le sfogliatine con crema pasticcera: rompi quattro tuorli d'uovo in una ciotola



- 2 Sbatti le uova con la frusta e aggiungi poco alla volta la maizena setacciata, dovrai ottenere un composto ben omogeneo.



3 In una capiente pentola antiaderente metti il latte con qualche pezzetto di scorza di limone e fai scaldare senza arrivare a bollire.

Adesso versalo poco alla volta nella ciotola con le uova e mescola.



4 Trasferisci tutto in pentola e porta ad ebollizione mescolando con la frusta velocemente e in continuazione finchè la crema non si sarà addensata.

Una volta pronta versala immediatamente a raffreddare in una ciotola.



- 5 Copri con pellicola trasparente facendola aderire alla crema, in questo modo non si formerà la crosta che rischia di rovinare tutta la preparazione. Porta a temperatura ambiente e poi metti in frigo fino al momento dell'utilizzo.



PREPARAZIONE DELLE SFOGLIATINE:

- 1 Srotola la pasta sfoglia e ritaglia con degli stampini le forme per le sfogliatine, fai prima le basi e poi gli anelli da porre sopra le basi che serviranno a dare volume.

Gli anelli si fanno con lo stesso stampino che hai usato per le basi ma va bucato al centro con uno stampino più piccolo.

Incolla gli anelli sulle basi bagnando il bordo con pochissima acqua o latte.

Sistema i cestini così ottenuti in una o due teglie rivestite di carta forno.



- 2 Spenella i cestini con il bianco d'uovo (puoi utilizzare quello rimasto dalla preparazione della crema pasticcera) e spolverizza il tutto con zucchero semolato.



3 Inforna le sfogliatine a 180°C per 10-15 minuti o fino a quando avranno raggiunto un bel colorito.

Una volta fredde con una sac-a- poche inserisci la crema pasticcera.



4 Decora con frutti di bosco e, a piacere, aggiungi dello zucchero a velo.



CONSERVAZIONE

La crema pasticcera si conserva in frigo ben coperta per non più di due giorni.

Le sfogliatine vanno confezionate con la crema e consumate subito o in giornata.

Le sfogliatine si possono conservare senza crema per più giorni se riposte in una scatola e conservate in frigo.